Emilia=Romagna-Bologna-Valsamoggia



Koi di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ

偉大なるランブルスコの造り手の意思を継承する、モデナの未来を担う新しい才能



モデナ近郊フォルミジーネにあるブドウ畑。古くから形を変えずに残っている貴重なブドウ畑であり、1970 年代以降のランブルスコの工業化・大量生産の波に飲まれることなく、トレッビアーノ モデネーゼ、ランブルスコ グラスパロッサ、ランブルスコ ソルバーラが当時のままの姿で残っている希少な畑。中でも樹齢 60 年にもなるトレッビアーノ モデネーゼの畑は、モデナ全土を探してもほとんど見られなくなったベッルッスィ仕立てのまま現存している。2016 年まで前オーナーが畑の世話をしてきた(ブドウは協同組合に販売)が、高齢のためこれ以上続けることができない、、。この畑を初めて目にした時からその魅力に感動し、存続を決意したフラヴィオ レスターニ。彼は当時イル ファルネートにてブドウ栽培から醸造まで担ってきた人物。まだ若く経験も浅いが几帳面な性格と誠実さ、そして素晴らしい探究心を持つフラヴィオ。イル ファルネートのワインがこの数年で劇的に進化した背景には、間違いなくフラヴィオの存在なくして語ることはできないでしょう。



イル ファルネートで働き、ヴィットーリオ グラツィアーノのワインに学ぶ、素晴らしい環境と師に恵まれたフラヴィオ。イル ファルネートの当主マルコと話し合った結果 2018 年より独立し、新しくワイナリーを立ち上げました。フォルミジーネの畑 2.2ha と、彼の父が持っているボローニャの畑が 0.7ha。ボローニャの畑はまだ手入れが行き届いておらず、初めての収穫はフォルミジーネの畑、高樹齢のトレッビアーノ モデネーゼのみとなる。ブドウの成熟が遅く結実も悪い、、さらには収穫量も少ないなど、生産効率の悪さから 1970 年以降、クローン開発されたトレッビアーノやランブルスコへと植え替えられてしまったトレッビアーノ モデネーゼ。しかし果実由来の強い酸と逞しい果皮は、強烈な粘土質をもったモデナの土地個性に完全に適したブドウ。そして、その可能性を最大限に表現する仕立て、ベッルッスィ(allevamento vite bellussi)。ペルゴラよりもさらに背の高い仕立てであり、四方に幅広く伸びる結果枝。樹の間隔が非常に広く、葉を全方位に展開できる。(しかし、作業の大半が手作業であり機械化することが不可能なため、現在はそのほとんどが抜かれ、近代的な GDC などに植え替えられている)。湿度が高く気温も高い近年のモデナの気候環境にとって理想的であり、さらに高樹齢なため、収穫量も自然に抑えることができる。全オーナーの時から使用されていたのは最小限の銅と硫黄物のみ。農薬や肥料を使わずに栽培されたモデネーゼは、まさに理想的な環境だったと話すフラヴィオ。



2018 年、初めての収穫はブドウの状態を見極め、納得できるものだけを収穫。結果、2.2ha の畑より僅か 5tという少なさ。ボトル詰め出来たのは 4000 本にも満たない量でありながら、その醸造哲学には一切の妥協もない。



「2018 は決して恵まれたヴィンテージではなかった。しかし、厳選して残ったブドウにおいては、果実のバランスと高い酸を維持したモデネーゼの理想的なブドウ。このブドウの魅力を最大限に表現する方法は、やはり瓶内二次醗酵だと思ったんだ。」



フラヴィオは、モデネーゼの持つ強い酸を生かした最大の表現として、瓶内二次醗酵によるスプマンテを醸造。モデネーゼは除梗せずにそのままプレス。果汁のみの状態にてアルコール醗酵を行います。春まで 1 度もオリ引きを行わずに熟成し、オリ引きのタイミングで冷凍蔵保



存しておいたモデネーゼの果汁を加えて、醗酵が始まるのを待ってからボトル詰め。彼がイル ファルネートの時に実現できなかった、SO2(亜硫酸塩)無添加、酵母無添加、さらには瓶内醗酵においても酵母添加を行わない、いわばトレッビアーノ モデネーゼのみで造り上げた完全無添加のスプマンテ。

しかし、フラヴィオの追い求めるスプマンテの完成はこれがすべてではありません。通常スパークリングワインであれば、出荷前におり抜き(デゴルジュマン・スボッカトゥーラ)を行い、瓶内に溜まったオリを吹き飛ばし、場合によっては味わいを整えるのが一般的ですが、敢えてスボッカトゥーラを行わず、瓶の中にオリを残したままの状態でリリース。

「瓶内二次醗酵のワインにとって、中に残るオリは単なるネガティヴなものだけではない。SO2を使用しない代わりに、酸化のリスクからオリがワインを守っていてくれる。そしてオリから還元される味わいや旨みはこれからもずっとワインを成長させてくれるんだ。しかし、オリを抜いてしまった瞬間からそのワインの成長は止まり、劣化が始まってしまう。確かに抜栓するときに吹いてしまったり、一部のワインを失うことも考えられる。しかし自分が飲み手に伝えたいのは、このワインの最高の状態を買った人それぞれが自分たちのタイミングで飲むことができる、選ぶことができる。その可能性を閉ざしたくなかったんだ。」

瓶内醗酵がスムーズに終り、中の液体に全く問題のない状態でシュールリーにしているため、残っているオリにも不快な味わいや香りが一切ありません。むしろ濁ることを恐れなければ、おり由来の味わいの幅や旨みを感じられる、より楽しむこともできるワインだと思います。

そして、樹齢 60 年のトレッビアーノ モデネーゼ、ベッルッスィ仕立てのブドウ樹のみをさらに厳しく選果したブドウを用いて造られるヴィーニャ エッレ、除梗せず自重にて出るモストフィオーレ(フリーランジュース)のみで醗酵。春先まで一度もオリ引きを行わずシュールリーの状態で熟成。収穫からボトル詰めまでブドウ以外一切の添加も行わない白ワイン。そのこだわりの高さからボトル詰め出来たのは僅か 500 本という少なさ。「スプマンテではトレッビアーノ モデネーゼの魅力と楽しみ方を、ヴィーニャエッレではモデネーゼの秘めた可能性と偉大さを」そう語るフラヴィオ。

スタートしてまだ 1 年、まだ設備や準備、畑のクオリティなど、課題は山積みではありますが、現時点でこれほど繊細でエレガントなワインを造り出す彼のセンス、そして形にとらわれない柔軟な価値観を持ちながらも、土地の伝統やブドウ栽培への強い執着心。畑の成長とともにさらに素晴らしいワインを造ってくれると信じています。

エミリア=ロマーニャの未来を背負う素晴らしい才能を持った造り手の一人だと感じております。

KOI di Flavio Restani コイ

エミリア＝ロマーニャ州ボローニャーヴァルサモッジャ

ワイン名	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	メモ
CHI MERA Frizzante キメラ フリッツァンテ	**(23)** LOT 02/2024	白 微泡	**750**ml	ピニョレット主体、トレッビアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他。樹齢 30 年～。時期を見極めて合わせて収穫。除梗せずにそのままプレスし、果汁だけの状態で醗酵。冷蔵保存しておいたモデネーゼのモストを加え、ボトル詰め。瓶内 2 次醗酵ののちスボッカトゥーラを行わずにそのままリリース。ピニョレットの果皮由来のタンニンと、厚みのある果実。酸とのバランスも良く、スプマンテとは違う柔らかさ＆気軽さを感じる味わい。
"Visio" Spumante ヴィズィオ スプマンテ	**(24)** LOT 03/2025	ロゼ泡	**750**ml	トレッビアーノ モデネーゼ、ランブルスコ ソルバーラ主体、ランブルスコ マエストリ、樹齢 40 年～。モデナにあるベルッスィ仕立て、混植されたブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行、直接プレス。果汁のみで醗酵を行います。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。醗酵の状態を確認しスボッカトゥーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生

				きているワイン」。
”Illusione” Spumante イッルズィオーネ スプマンテ	**(23)** LOT 01/2024	白泡	**750**ml	トレッビアーノ モデネーゼ 100%、樹齢 20 年～30 年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス、果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスボッカトゥーラ（オリ抜き）せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。
“Nami”Barbera ナミ バルベーラ	**(23)** LOT 07/2024	赤	**750**ml	バルベーラ主体、樹齢 20~30 年。Cheto の畑を借りた際、一緒に植わっていたバルベーラ。自家消費用としてこれまで造ってきたものの、2021 年という素晴らしい収穫のため、熟成期間を取ってから少量のみボトル詰め。鯉の養殖を生業としてきた日本好きの父から、「波」を意味する名を付けたワイン。 バルベーラは果皮と共に 5 日程度、セメントタンクにて醗酵＆熟成。ボトル詰めを行い、12 カ月熟成。醸造～ボトル詰めまで SO2 は一切加えない。
“Lambroosklyn” **Lambrusco** ランブルッスクリン ランブルスコ	**(23)** LOT 04/2024	赤微泡	**750**ml	ランブルスコ グラスパロッサ、樹齢 50 年～。ベルッスィ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスパロッサ。収穫時期を遅らせ完熟したブドウのみ収穫。収穫は 2 度に分け、すべて除梗し 50%は破砕せず加え、3 日間果皮とともに醗酵を行う。圧搾し、そのまま木樽にて 6 カ月の熟成。冷蔵保存していたグラスパロッサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOI のフィロソフィのままに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味。女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。
“Cheto” Bianco ケト ビアンコ	**(24)** LOT 06/2025	白	**750**ml	ピニョレット 60%、モントゥーニ 40%、樹齢 15～30 年。 ボローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いピニョレット、酸の高いモントゥーニ。2 つのブドウを合わせて収穫、除梗せずに直接プレスし、果汁だけの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。その後、オリと共に約 6 カ月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。
“Orsu” Bianco オルスゥ ビアンコ	**(22)** LOT 05/2023	白	**750**ml	モスカート 60%、トレッビアーノ モデネーゼ 40%、樹齢 30~40 年。 ボローニャ側にあるブドウ畑。完熟したモスカートは除梗し、潰さずに 2 日間マセレーション。あとからプレスしたモデネーゼのモストを加え、そのままの状態で 45 日。圧搾し 6 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。モスカートの果皮の持つポテンシャルを意識したワイン。